

LA REVISTA DEL
GREMI
DEL BAGES

Gener - Març 2012 · núm. 37

3 €



**“En aquesta professió la regularitat
i la perseverança desenvolupen
un paper primordial ”**

(Andoni Luis Aduriz)

SUMARI

PÀG. 3

Entrevista amb el cuiner i director del restaurant Mugaritz, Andoni Luis Aduriz, que explica la seva manera d'entendre la cuina

PÀG. 6

El Gremi potencia la formació durant aquest primer trimestre amb una oferta renovada

PÀG. 7

L'entitat dona suport a l'acte simbòlic de la Fundació Institut Caalà de la Cuina a Barcelona

PÀG. 8

El servei de protecció de dades ja és a l'abast dels establiments agremiats

PÀG. 10

"El tast" de Toni Massanés, gastrònom i director de la Fundació Alcía

EDITORIAL

PREPARATS PER A UNA JORNADA DE FORMACIÓ APASSIONANT

El mes de maig és especial per a la nostra entitat. L'onzena Jornada de Formació arribarà a la Fundació Alcía el proper dia 15 amb una proposta trencadora. Aquest any no pretenem difondre uns continguts concrets, sinó que plantejarem de quina manera ens podem preparar tots plegats per afrontar millor les incerteses que ens planteja el context actual.

Sota el títol *Lideratge, motivació i creixement personal* comptarem amb ponents que ens parlaran d'aspectes relacionats amb el benestar, la felicitat, l'empatia i la motivació, entre d'altres. La coach Meritxell Obiols, que serà amb tots nosaltres, sosté que el nivell de benestar de cadascun dels membres d'un equip o el clima laboral de benestar que es pugui respirar en l'ambient ajuda a minimitzar l'impacte negatiu que els fets desfavorables poden generar. Obiols defen-

sa que ara toca adoptar mesures per reduir despeses, buscar alternatives, posar-les en marxa i continuar treballant, mentre afegeix que l'eficàcia a l'entorn laboral té molt a veure amb les relacions humanes.

La seva proposta va més enllà i argumenta que l'optimisme, la perseverança, l'esperança són valors que frenen el malestar, l'ansietat o la depressió. De fet, des de l'entitat sempre hem apuntat que el bon tracte amb el client, un somriure i ser amables ajuda a crear un clima de confiança. Una empatia que hem de saber traslladar no només al públic sinó també fer-ho amb els nostres companys.

Aquest és el punt de partida del programa. Esperem que ens acompanyeu perquè entre tots n'aprendrem més!

DIEGO SÁNCHEZ, president

L'OPTIMISME, LA PERSEVERANÇA SÓN VALORS QUE FRENEN EL MALESTAR, L'ANSIETAT O LA DEPRESSIÓ EN UN CONTEXT EN QUÈ SEMPRE HEM DEFENSAT QUE EL BON TRACTE AMB ELS CLIENTS I L'EMPATIA AMB ELS COMPANYS CREEN UN CLIMA FAVORABLE



ANDONI LUIS ADURIZ, cuiner i director del restaurant Mugaritz

Ha treballat amb els millors cuiners de l'Estat i reconeix que començar en una pizzeria també l'ha ajudat a ser qui és en l'actualitat. Andoni Luis Aduriz és un dels grans professionals del moment. El seu treball liderant el restaurant Mugaritz

(Biscaia) ha dut l'establiment a ser considerat un dels referents mundials. Aduriz no para quiet i participa en nombroses iniciatives relacionades amb la investigació i la cuina. Anima els restaurants del Bages a treure profit de les potencialitats d'Alícia.

“INTENTEM NO DISTREURE'NS MASSA”

- Mugaritz està considerat un dels millors restaurants del món. Com es treballa amb aquesta pressió afegida?

- El cert és que el nivell d'exigència sempre ens ha acompanyat des de l'inici i és el que ens ha portat fins a la situació en què estem actualment. A partir d'aquí no pensem massa en allò que s'espera de nosaltres, intentem no distreure'ns massa i fer les coses el millor possible.

- Quins són els pilars bàsics de la vostra cuina?

- La nostra cuina és una peça més dins un entramat que busca construir una experiència. Intentem proposar idees senzilles, a través d'un mecanisme sincer, i a ser possible, vertader. Ens apassiona la incertesa i crec que la cuina pot ser lúdica sense perdre gens de rigor.

- El client és cada vegada més exigent. Aconseguir sorprendre'l és el vostre gran repte?



- Parlem habitualment amb els nostres clients que, en molts casos, s'han desplaçat des d'arreu del món per menjar al Mugaritz. Quan els preguntem què esperen de nosaltres no ens saben què respondre, i podríem pensar

que no saben el que volen. En realitat, no tenen una idea preconcebuda de què esperen, però això no treu que no sàpiguen el que no desitgen. I el que no desitgen és que no passi res. I responnent a la teva pregunta: sí,

tot això ens porta a buscar mecanismes que ens permeten sorprendre'ls.

- Més enllà de l'activitat culinària, des de Mugaritz participeu en projectes culturals, editorials, d'investigació, divulgat



4 LA REVISTA DEL GREMI

gatus, de formació i assessorament, etc. Per què enteneu la cuina com un concepte global?

- Al primer cartell que es va col·locar al restaurant només hi posava *Mugaritz*, sense indicar que era un restaurant. És com una metàfora del que avui és el projecte. En el fons som gent curiosa amb el desig d'aprendre i ampliar les nostres fronteres de coneixement. No es pot negar que totes les sinergies dutes a terme en altres disciplines ens han servit per aplicar-les en el nostre dia a dia i ser més competitius. Encara que insisteixo que l'origen de totes aquestes accions és la curiositat.

- Com es percep la cuina catalana des del País Basc?

- Veiem Catalunya com una de les zones gastronòmiques més interessants del món. De la mateixa manera que al País Basc, sobre una base de cuina tradicional, sobresurten establiments innovadors i avantguardistes que són molt importants per a tot el sector. També és molt important la pròpia societat i el seu nivell d'exigència. A Catalunya hi ha molt bons periodistes gastronòmics i molts entusiastes de la cuina.

- A la comarca del Bages els restaurants potencien una oferta amb productes de l'entorn i de temporada. Què li sembla l'aposta?

- Intel·ligent, atractiva i necessària. Hem de construir



el futur sense oblidar el passat i hem d'ampliar l'oferta sobre el que tenim. No sempre ha estat així i hem perdut la diversitat i l'autenticitat. Per aquest motiu iniciatives com aquestes són molt esperançadores.

- Els establiments adherits al Gremi compten amb la Fundació Alícia com a centre referent en el camp de la investigació. Quin creu que hauria de ser el paper d'aquest tipus de centres en el dia a dia dels restaurants?

- Sóc dels que pensa que no s'han de forçar les coses i si algú no desitja conèixer o ampliar les seves possibilitats és molt lliure de no fer-ho. Per contra, és una gran oportunitat comptar amb el suport tècnic i professional per entendre el que ja es fa bé i optar a millorar-lo. Aquest és el paper de cen-

tres com Alícia.

- Vostè participa en el centre tecnològic especialitzat en investigació marina i alimentària AZTI-Tecnalia, a Biscaia. Parli'ns de les seves accions principals.

- És una relació que va començar fa una mica més de set anys i durant aquest temps hem anat desenvolupant diferents projectes conjunts encarregats per a terceres empreses. Per altra banda, hem escrit articles científics, també capítols de

llibres de divulgació científica i hem participat en congressos. Tenim un acord de col·laboració amb la marca d'electrodomèstics De Dietrich i conjuntament amb els seus enginyers i equips d'innovació treballem en el desenvolupament i validació dels equips. A Azi-Tecnalia habitualment treballem amb els departaments de nous aliments i noves tecnologies. Avui en dia comptem amb tres persones que són les que s'ocupen de tots els programes que tenim en marxa.



"L'APOSTA DELS RESTAURANTS DEL BAGES PER A UNA OFERTA AMB PRODUCTES DE L'ENTORN I DE TEMPORADA ÉS INTEL·LIGENT, ATRACTIVA I NECESSÀRIA. HEM DE SABER CONSTRUIR EL FUTUR SENSE OBLIDAR EL PASSAT"

- En aquest sentit Mugaritz i AZTI promouen la primera revista internacional que suma ciència i gastronomia. Què espereu d'aquest projecte global?

- Comptem amb la participació de professionals d'Àlicia. En el seu moment vam detectar un important dèficit pel que fa a la visualització i posada en valor de tota la investigació que s'estava desenvolupant al voltant de la interacció ciència i cuina i això ens va animar a proposar aquest projecte important. Avui podem presumir d'haver reunit investigació científica i culinària a través d'una revista publicada per una de les principals editorials de divulgació científica del món. Ara, els cuiners que facin investigació podran publicar els seus treballs amb el mateix rigor que ho fan els científics de manera habitual.

- Quins records té dels seus primers passos en el món de la cuina professional treballant en una pizzeria?

- Els recordo amb carinyo i reconec que van ser necessaris per al meu aprenentatge posterior. És important saber contextualitzar i omplir de valor el que un té i per això no hi ha res millor que començar des de molt avall. Sempre explico que cada vegada que havia de descarregar la furgoneta de repartiment amb la comanda de la pizzeria sempre observava sorprendre els productes que es quedaven al vehicle per seguir el seu camí fins a un altre restaurant del mateix propietari. Desitjava poder tocar-los i treballar-hi. Això em va despertar un gran entusiasme. No sé què hauria passat si des del primer dia hagués vist els ingredients d'aquelles ca-



racterístiques amb normalitat. És possible que els hagués perdut el respecte, tot i que mai se sap.

- Durant la seva trajectòria ha treballat amb professionals clau del sector. Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui i Ferran Adrià, entre d'altres. Amb què es queda de tots ells?

- I he treballat amb molts més! D'Arzak et diré que era molt passional. Tenia molt clar què i com ho volia. Pedro Subijana era exquisit, tot un senyor cuiner que ha sabut reinventar-se constantment. Martín Berasategui és un home molt llest, sap interpretar el que s'ha de fer en tot moment i Ferran Adrià és la creativitat condensada.

- El seu pas per elBulli entre els anys 1993 i 1994 com l'ha influenciat en la seva trajectòria?

- ElBulli em va canviar la manera de pensar i estic convençut que és el que m'ha portat fins on sóc ara en l'actualitat. Treballava molt, moltíssim, perquè el Ferran, essent molt atrevit i emprenedor, també era

impecable: ho volia tot perfecte. Ara, també et diré que els valors que he assumit professionalment els vaig absorbir allà: compromís,

generositat, capacitat de patiment, aprenentatge, rigor... tot plegat impagable.

- Encara que és un sector sensible a la crisi, hi ha molts establiments que decideixen obrir en l'actualitat. Què aconsellaria a tota aquella gent que comença en el món de la restauració?

- No sé si sóc massa bo donant consells però intentaria dir-los que la constància és un valor del qual mai s'han de distanciar. En aquesta professió les capacitats i el talent, en alguns moments, són secundaris. Mentre que la regularitat i la perseverança, independentment de com estigui la situació, desenvolupen un paper primordial.

EL PERFIL

Què no pot faltar mai en un bon esmorzar?

Ni cereals, ni fruita, però tampoc un bon cafè que ens ajudi a activar-nos.

Un record d'infantesa relacionat amb la cuina.

Solia acompanyar la meua mare a la cuina, mentre escoltàvem a la ràdio un cèlebre gastrònom basc parlant amb passió de les seves experiències.

Els tres o quatre aliments bàsics que sempre hi ha a la seva nevera.

Ous de pagès, alls frescos o cebes, una molt bona salsa de soja i formatge d'Idiazabal de pastor. N'hi ha d'altres, però aquestes és estrany que faltin.

Un país d'obligada visita per la seva cuina.

Japó, Perú, Mèxic... n'hi ha molts.

Acabi la frase "La cuina catalana és..."

Un dels motius pels quals, entre d'altres, hagués tingut una nòvia de Barcelona.

El producte indispensable a la seva cuina.

L'oli d'oliva, la sal d'Añana, i com he comentat abans, ser imprevisible.

ES POTENCIEN ELS CURSOS DE FORMACIÓ GRATUÏTS PER ALS ESTABLIMENTS AGREMIATS

El Gremi d'Hoteleria i Turisme del Bages manté una política activa per fomentar la formació entre tots els establiments agremiats a l'entitat. Conscient que la conjuntura actual obliga a bars, restaurants i establiments hotelers a estar al dia, l'entitat treballa per oferir una oferta amb cursos de formació gratuïts per als agremiats.

Oferta de tres cursos

Concretament durant les properes setmanes l'entitat oferirà un total de tres cursos. Els dos primers fan referència a la higiene alimentària, mentre que

el tercer girarà al voltant de la qualitat en el servei de la restauració. Durant el darrer mes el Gremi ha programat amb èxit un curs d'higiene alimentària que ha reunit una quinzena d'alumnes.

PIMEC i FIHR

Els establiments adherits a la FIHR poden beneficiar-se d'aquesta oferta de formació que es gestiona des de la patronal PIMEC. Enguany l'oferta per al Gremi ha augmentat després de l'èxit de l'any passat.

Informació de contacte

Tots els establiments in-



L'oferta de formació respon a les necessitats del sector

teressats a inscriure's als cursos s'han de posar en contacte amb el Gremi al telèfon 93 872 31 03, al mail info@ghtbages.org o

bé a les seves oficines. Les places són limitades i es respectarà estrictament l'ordre de les inscripcions rebudes.

EL GREMI COL·LABORA AMB AJUNTAMENT I DIPUTACIÓ EN UNA CAMPANYA INFORMATIVA ALS ESTABLIMENTS

El Gremi d'Hoteleria i Turisme del Bages col·laborarà aquest any amb la campanya informativa que porten a terme Ajuntament de Manresa i Diputació de Barcelona. Aquesta iniciativa, que no té caràcter sancionador ni inspector, informarà els establiments del sector de la restauració d'aspectes clau que han de complir en matèria d'etiquetatge, preus, retolació i normativa lingüística, disposició de fulls de reclamació, horaris, etc.

Visita in situ

La campanya consistirà en la visita in situ dels tècnics de la Diputació de Barcelona a bars i restaurants de la comarca per informar els propietaris d'allò que no fan correctament i que seria susceptible de ser sancionat. Durant els darrers quatre anys des de la Diputació s'han realitzat visites a tot tipus d'establiments (unes



La campanya pretén que els establiments compleixin les normes

200 cada any) i a partir d'aquest 2012 es vol fer una campanya més sectorial que inclourà bars i restaurants. A la pàgina web de la diputació es pot consultar el protocol de la inspecció a bars i restaurants.

ACTE DE SUPORT A LA CUINA CATALANA

La Fundació Institut Català de la Cuina reuneix el sector a la plaça Sant Jaume de Barcelona en el marc de la campanya per aconseguir el reconeixement de la UNESCO l'any 2013

La Fundació Institut Català de la Cuina (FICC) ha celebrat un acte simbòlic a la plaça Sant Jaume de Barcelona en el marc de la campanya per aconseguir que la cuina catalana sigui reconeguda Patrimoni de la Humanitat per la UNESCO. La iniciativa compta amb el suport del Gremi i culminarà l'any vinent. La trobada a la capital catalana va reunir cuiners, cambres, propietaris d'establiments, representants dels gremis de la FIHR, alumnes de les escoles de restauració i va comptar amb el suport del Govern de la Generalitat.

Projecte de país

Des de la FICC s'està treballant des de fa temps per assolir el reconeixement, per part de la Unesco, de la cuina catalana com a patri-

moni immaterial de la humanitat. Aquesta campanya, que es va presentar al Palau de la Generalitat el febrer, és un projecte de país que vol sumar i incorporar totes les iniciatives que es duen a terme a tot el territori català, per tal que la població catalana prengui consciència del patrimoni gastronòmic viu i ric que ha portat a la cuina català al primer lloc del món. Aquesta línia de treball és l'esperit que marcarà el III Congrés Català de la Cuina. Els consellers Ferran Mascarell i Josep Maria Pelegrí van voler destacar la importància de l'esdeveniment per donar impuls a la iniciativa. L'acte es va cloure amb l'actuació d'un petit grup casteller que va desplegar el logotip d'una campanya que pretén ser transversal.



Aquest era l'aspecte de la plaça Sant Jaume de Barcelona



Un grup de castellers va desplegar el logotip de la campanya

CURS DE CUINA MONACAL A CÀRREC DE TRES ESTABLIMENTS DEL GREMI

Els restaurants Can Patoi, Cal Muntané i Agustí de Navarcles han organitzat amb èxit els darrers dies un curs de cuina monacal en el marc de la Fira Monacàlia. Els tres establiments, adherits al Gremi, van reunir una cinquantena de participants que van seguir les receptes del *Llibre de l'Art de Quaynar*, un ma-



El curs es va fer a Navarcles

nuscrit de 1787. El curs es va completar amb una xerrada sobre el llegat culinari monàtic.

A PUNT LA JORNADA DE FORMACIÓ

L'entitat ha confirmat que l'onzena edició de la Jornada de Formació tindrà lloc el proper dimarts 15 de maig a la Fundació Alícia. El Gremi treballa amb el programa d'una jornada que enguany tractarà el lideratge, la motivació i el creixement personal a l'entorn de l'hostaleria. La jornada ha esdevingut tot un referent per al sector i funciona com a punt de trobada per als profes-

sionals del territori que compten amb ponents de primer nivell. A l'espera de tancar els darrers detalls del programa, es confirma la presència de la coach Meritxell Obiols, del director de l'Escola Joviat, Jordi Vilaseca, del periodista i crític gastronòmic Pau Arenós i del psicòleg clínic Fidel Idalgo. Totes les persones interessades a participar de la jornada han de contactar amb el Gremi.

ACTUALITAT DEL SECTOR

CAMPANYA SOLIDÀRIA AMB LA FUNDACIÓ GUNÉ PER A L'ÀFRICA

El Gremi s'ha adherit a la campanya de la Fundació Guné per recollir diners per a projectes solidaris per a l'Àfrica. La FIHR ha signat un conveni amb aquesta ONG en el marc de la campanya *Check-in for Africa*. Els establiments oferiran als clients la possibilitat de poder col·laborar amb els projectes solidaris afegint un euro en el moment de pagar el compte.

Display informatiu

Hotels, bars i restaurants que col·laborin en la campanya col·locaran un display informatiu convidant els clients a afegir-se a aquesta iniciativa. Per facilitar la comprensió de

la campanya i permetre al client conèixer la fundació i saber on va a parar la seva aportació, l'ONG entregará un llibre a cada hotel amb tota la informació dels projectes que desenvolupa. Es tracta d'una bona oportunitat per als establiments que els dona un valor afegit i els permet diferenciar-se de la competència. L'ONG, creada el 2004, està compromesa amb el procés de transformació d'una de les zones més pobres i vulnerables de Senegal, la regió de Kolda. La fundació compta amb 28 tècnics, incloent 20 educadors que són de la mateixa ètnia i zona on s'executen els projectes.



La campanya s'adreça a la regió de Kolda, al Senegal.

EL SERVEI DE PROTECCIÓ DE DADES, EN FUNCIONAMENT



La protecció de dades adquireix cada vegada més importància

Durant les darreres setmanes s'ha posat en marxa el servei de protecció de dades de què es pot beneficiar l'entitat, a través d'un conveni establert amb la FIHR. El Gremi posa a disposició dels establiments agremiats aquest servei en un context en què la cura i el tractament de les dades en el sector de l'hoteleria i la restauració adquireix cada vegada més importància. Per respondre a l'augment de regulació legislativa en aquest camp el Gremi oferirà aquest servei a través d'un conveni signat entre la Federació Intercomarcal d'Hostaleria i Restauració i l'empresa Asesunion. L'empresa ajuda a implantar i aplicar la Llei de Protecció de Dades (LO 15/1999) als establiments de la FIHR. També s'ofereixen serveis d'assessoria pel que fa al reglament de desenvolupament de la Llei orgànica de Protecció de Dades de Caràcter Personal (LOPD) i de la Llei de Serveis de la Societat de la Informació i de Comerç Electrònic (LSSICE).

DESCOMPTES DE FINS AL 20% EN PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS

La prevenció de riscos laborals és una de les matèries que han de tenir en compte tots els establiments del sector de l'hostaleria i la restauració. Conscient que la conjuntura actual obliga a tenir un control de totes

les despeses, l'entitat ofereix descomptes molt atractius en l'assessorament en matèria de riscos laborals. Concretament el gremi proposa descomptes de com a mínim el 20% respecte el preu de mercat per a tots

els establiments agremiats que contractin els serveis amb Riscprevent. Aquesta assessoria disposa d'oficines pròpies a Manresa i a Barcelona i compta amb una àmplia trajectòria en la prevenció de riscos labo-

rals. L'empresa, que va signar un conveni amb el Gremi l'any passat, ofereix assessoria, formació i auditories. Els establiments es podran beneficiar d'aquests descomptes fins a finals d'any.

EL TAST



TONI MASSANÉS
GASTRÒNOM. DIRECTOR DE LA
FUNDACIÓ ALÍCIA

El teu plat preferit.

Tot tipus de sopes.

Un cuiner.

La meva àvia.

Una cançó.

'Petit país', de Lluís Llach.

Un racó per perdre's.

Peguera.

Un llibre.

'La insostenible llugeresa del ser', de Milan Kundera.

La millor hora del dia per prendre's un cafè.

Matí amb diari, solet i placidesa d'esperit. Terrassa de bar i tallat amb la llet freda.

Un mite per compartir un sopar.

Darwin.

Un restaurant.

El Cellar de Can Roca.

Tres ingredients bàsics per ser feliç.

Harmonia a l'entorn, estimació i il·lusions.

Una recepta d'Ignasi Domènech.

Calamarsos farcits.

Un plat per seduir.

Cuscús de gambes i fredolics.

Una pel·lícula.

'Beautiful girls'.

Un somni.

Que ens en sortim.

Un vici.

Les olives, l'oli que fan i el pa per sucar-lo.

Un personatge que admiris.

Un personatge no, una persona: la meva mare.

Un lema.

Segur que ens ho podem mirar millor.

Un país per anar a viure una bona temporada.

França.

Què no t'oblides mai quan surts de viatge?

L'ordinador.

Describeu el Bages amb tres adjectius.

Local, global i central.

PAU ARENÓS DESPULLA LA CUINA "TECNOEMOCIONAL"

**La cocina de los valientes**

Ediciones B

Autor: Pau Arenós

El crític i periodista gastronòmic Pau Arenós ha treballat cinc anys de valent per donar forma al llibre *La cocina de los valientes*. Arenós ofereix un retrat crític de l'alta cuina contemporània, de l'anomenada *tecnococina* que s'envolta de les paraules clau avantguarda, creativitat i innovació. L'autor, que ha estat Premi Nacional de Gastronomia, premi Juan Mari Arzak i premi a l'Excel·lència Gastronòmica de l'Acadèmia Internacional de Gastronomia, proposa una reflexió àmplia sobre aspectes com el producte, la raó del gust, la cuina ecològica, la complicitat amb els

científics, els punts en comú amb la moda, etc.

El volum, de 400 pàgines, aprofundeix en la cuina contemporània en un viatge apassionant per milers de restaurants del món. Amb un estil directe, compromès i rigorós l'autor proposa una lectura atractiva. Arenós inclou dosis d'humor i crítica en un treball que el mateix autor ha definit com "el llibre total".

Pau Arenós reivindica que la cuina no és per a covards, sinó per als valents dels fogons, del nitrogen líquid i de la brasa, del ganivet i del robot i de l'esferificació. En l'actualitat, les cròniques d'Arenós es poden llegir des de les pàgines de El Periódico de Catalunya i també escriu a través d'un bloc a internet.

EL LLIBRE, DE 400 PÀGINES, ÉS FRUIT D'UN TREBALL DE CINQ ANYS EN QUÈ L'AUTOR APROFUNDEIX EN LA CUINA CONTEMPORÀNIA I FA UN VIATGE PER MILERS DE RESTAURANTS

LA RECEPTE



INGREDIENTS:

Enciam de Fulla de Roure (si pot ser ecològic)
 Poma golden
 Pa blanc tipus baguette
 Confitura de codony (si pot ser casolana)
 Formatge *Tou dels Til·lers*
 Avellanes
 Oli doliva extra verge
 Vinagre desidra
 Sal i pebre

AMANIDA D'ENCIAM FULLA DE ROURE AMB CODONY I FORMATGE EL 'TOU DELS TIL·LERS' AMB VINAGRETA D'AVELLANES

Elaboració

En primer lloc tallem la poma a dauets i la coem amb una mica d'oli i sal. A continuació torrarem les llesquetes de pa de baguette i triturarem les avellanes.

El següent pas serà emulsionar la vinagreta amb l'oli, el vinagre de sidra, les avellanes, sal i pebre.

Posem a sobre de cada torradata un tall de conyodat i a sobre un tall de formatge. El muntatge el farem amb l'enciam, la poma cuïta i les torrades amb el formatge una mica calent.

Tot plegat ho servirem amb la vinagreta d'avellanes.

RESTAURANT LA CANTINA DE MONISTRLET

C-25, sortida 126
 08256 Rajadell
 629 160 169

WEB D'INTERÈS



WWW.CUINACATALANA.EU

La Fundació Institut Català de la Cuina ha renovat la seva pàgina web coincidint amb l'inici de la campanya per aconseguir que la cuina catalana sigui reconeguda com a Patrimoni de la Humanitat per la UNESCO. La pàgina recull l'actualitat de la fundació i explica els dos projectes amb què treballa en l'actualitat. El primer fa referència a la candidatura de la UNESCO i el segon promociona la marca Cuina Catalana. El web permet l'adhesió de particulars, establiments i empreses.

PERFILS A TWITTER

@cuinacat

Actualitat gastronòmica, receptes, productes de temporada i menús amb propostes dels millors plats. El perfil a twitter de la revista Cuina ofereix informació de manera continuada sobre la cuina catalana.

@MorroFi

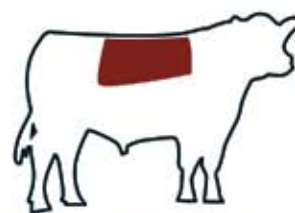
Fa prop de quatre anys que en Guillem, en Marc i en Marcel van crear el bloc del Morro Fi per recomanar bars casolans on es mengés com a casa. Amb el temps han obert una vermuteria a Barcelona i aquí els podem seguir dia a dia.

SABOR DELICIÓS TENDRESA INCOMPARABLE



www.pujols.es

Pujol's



ESPECIALISTES EN
SELECCIÓ I MADURACIÓ
DE LLOMS DE BOU I VEDELLA
AMB SAL DE L'HIMALAYA, LLUM UV I OZÓ

"Vine a visitar la nostra Sala de Maduració única a Europa"

Carrer Independència, nº 2 · Pol. Ind. Plans de la Sala 08650 Sallent (Barcelona) · Tel. 93 874 82 80 · info@pujols.es

FAN COSTAT AL GREMI



Mossèn Serapi Farré, 39-41
08241 Manresa
Tel. 93 877 33 33

Tel. 93 877 30 00



Grandes cocinas y frío industrial
Tel. 93 867 04 08 / Fax 93 867 41 66 / macfrin@grupomacfrin.com



Distribuidora del Bages
C/ B, 1 - Polígon Plans de la Sala - 08650 Sallent
Tel. 93 874 82 80



Major, 40, baixos
08221 Terrassa
Tel. 93 733 73 22 - www.lahostelera.com



Tel. 93 875 35 20
www.feliuconsultors.com



PEIXOS POVILL

VENDA AL DETALL
I A L'ENGROS

Tot tipus de peix i marisc,
fresc i congelat

Horari: de 9 a 2

Tel. 93 828 43 90
Fax. 93 828 40 19

Ctra. de Monistrol a la Bauma km. 2,7 - 08691 MONISTROL DE MONTSERRAT



PACKAGING & IMPRESSIÓ
General Prim 3-5 - 08272 SANT FRUITÓS DE BAGES (Barcelona)
T. 93 876 13 98 - benet@cakepack.es - www.difoprint.com



Tel. 93 877 22 33
www.regio7.cat

ABADAL

Bodegues Abadal
Telf. 93 874 35 11
info@abadal.net / www.abadal.net



Universitat
a Manresa



Arquebisbe Alemany, 38, despatx 4
08500 Vic
Tel. 93 889 70 77
www.cunovesa.com
info@cunovesa.com



Manresa (93 875 20 33)
Barcelona (93 265 56 31)
comercial@risprevent.com



Tel. 93 874 86 86
minorisa@minorisa.es